Sobremesa de Frutas Vermelhas

•• **Geleia:**

- 500g polpa de frutas vermelhas;
- 60g se açúcar;
- suco de meio limão.

• Leve os ingredientes em uma panela e mexa em fogo médio a alto. Deixe reduzir, mexendo sempre até chegar em ponto de geleia.

•• **Creme:**

- 400g de nata gelada
- 150g de leite condensado gelado.
- 40g de chocolate branco picado para colocar dentro da sobremesa ou derretido para incorporar no creme se preferir;
- menos de 180g de biscoito champanhe e leite para molhar o biscoito;

•• **Preparo do creme:**

• Misture todos os ingredientes gelados até focar homogêneo. Em seguida
• bata na batedeira ou batedeira de mão até chegar em ponto de
• chantilly. Ele fica ondulado e aveludado. Não bata demais que vira manteiga nem em velocidade alta por muito tempo.

•• **Ganache:**

- 80g de chocolate branco;
- 100g de creme de leite.

• Derreta o chocolate e o creme de leite juntos no micro-ondas de 20 em 20 segundos mexendo em cada intervalo.

•• **Montagem:** Faça uma fina camada de creme, adiciona o biscoito champanhe molhado no leite.

• Adicione uma camada maior de creme, geleia, chocolate picado e faça camadas até acabar com o creme branco. Cubra com a ganache.
• Geladeira por 4 horas.

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=1087887743566037&set=a.193666566321497

Creme Belga para Recheio...

•• Ingredientes

- 500 ml de leite
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 3 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

•• Modo de preparo

1. Em uma panela, misture o leite, o leite condensado, as gemas e o amido.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre para não empelotar.
3. Quando engrossar (tipo mingau firme), desligue o fogo.
4. Acrescente o creme de leite e a baunilha.
5. Misture bem até ficar liso e brilhante.
6. Cubra com plástico em contato e deixe esfriar.

Ponto ideal:

Fica bem cremoso e firme, ótimo pra rechear
Depois de gelado, fica ainda mais consistente

•• Dica pra venda

Combina muito com:

Morango, Abacaxi com coco, Chocolate...

Link da página:
https://www.receiteria.com.br/

Link do Facebook:
https://www.facebook.com/photo/?fbid=1282493267401182&set=a.487676173549566

Bolos Caseiros

1. Bolo de Chocolate

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1 1/2 xícara de farinha
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1 colher de sopa de fermento

Asse a 180°C por 40 minutos.

2. Bolo de Laranja

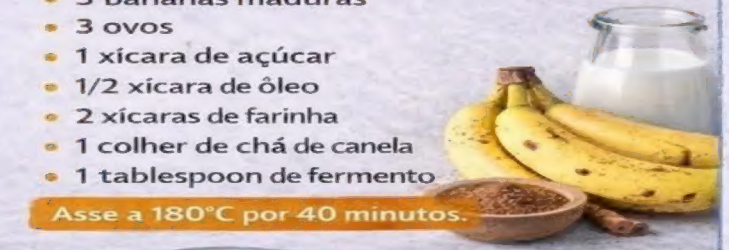
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 3/4 xícara de óleo
- 1 xícara de suco de laranja
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher de sopa de fermento

Asse a 180°C por 35-40 minutos.

3. Bolo de Banana com Canela

- 3 bananas maduras
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher de chá de canela
- 1 tablespoon de fermento

Asse a 180°C por 40 minutos.



4. Bolo de Coco

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite de coco (200ml)
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha
- 100g de coco ralado
- 1 colher de sopa de fermento

Asse a 180°C por 40 minutos.

Asse a 180°C por 40 minutos.

•• Ingredientes - Massa

- 500 g de batata cozida e amassada
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1/4 xícara (chá) de óleo ou manteiga
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 10 g de fermento biológico seco
- Aproximadamente 700 g de farinha de trigo
- Recheio (clássico):
- Presunto picado
- Queijo muçarela em cubos ou ralado
- Para finalizar:
- 1 gema (para pincelar)

•• Modo de preparo

1. Cozinhe as batatas, amasse bem e deixe esfriar.
2. Em uma tigela, misture o leite morno, açúcar e o fermento. Deixe ativar por 5 minutos.
3. Adicione os ovos, óleo (ou manteiga), sal e a batata amassada. Misture bem.
4. Vá acrescentando a farinha aos poucos até formar uma massa macia (não gruda nas mãos).
5. Sove por 8 a 10 minutos até ficar lisa.
6. Cubra e deixe descansar por 40 a 60 minutos (até dobrar de volume).
7. Divida a massa, abra porções na mão, coloque o recheio e feche formando bolinhas.
8. Coloque em uma assadeira untada, deixe descansar mais 20 minutos.
9. Pincele gema por cima.
10. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos até dourar.

Dicas de recheios: Calabresa com queijo, Frango com catupiry, Carne moída temperada

https://www.facebook.com/photo/?fbid=1282506494066526&set=a.487676173549566

Link do Facebook:

https://www.facebook.com/photo/?fbid=1454460623360272&set=a.997705525702453

11 TRUQUES DA VOVÓ

Cozinha Brasileira Sem Desperdício

OVOS PERFEITOS
Vinagre na água do cozimento

PÃO MACIO
Uma maçã conserva a frescura

MÃOS SEM CHEIRO
Esfregue salsinha depois de cozinhar

CAFÉ MENOS AMARGO
Uma pitada de sal suaviza o amargor

SEM TRANSBORDAMENTO
Colher de pau na borda

BANANA QUE DURA MAIS
Papel retarda o amadurecimento

FARINHA PROTEGIDA
Uma folha de louro repele insetos

ÁGUA DO MACARRÃO
A água do cozimento nutre as plantas

TÁBUA LIMPA
Limão e sal grosso desinfetam

ERVAS FRESCAS
Conserve em copo com água na geladeira

A sabedoria da cozinha se transmite com amor

Tradição · Economia · Ecologia · Sabor preservado

Link do Facebook:

https://www.facebook.com/photo/?fbid=1282561060727736&set=a.487676173549566

Receita do Dia: Isca de Peixe

Crocante por fora, macio por dentro

INGREDIENTES

- 4 filés de pescada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos batidos
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ cebola picada
- 1 tomate sem pele e sem sementes
- ½ copo de requeijão cremoso
- 2 colheres (sopa) de purê de tomate

MODO DE PREPARO

1. Corte os filés em tiras e tempere
2. Empane: farinha → ovo → farinha de rosca
3. Reserve as iscas
4. Refogue manteiga, cebola e tomate
5. Adicione requeijão e purê de tomate
6. Misture até formar um molho cremoso
7. Frite as iscas em óleo quente
8. Sirva com o molho

Dica
Frite em óleo bem quente para ficar sequinho!

OPÇÃO
Substitua o peixe por filé mignon, se preferir!

Sirva quente com molho cremoso!

#ReceitaDoDia ♥ #IscaDePeixe ♥ #ComidaCaseira ♥ #Culinária ♥ #Gastronomia

Pavê de Doce de Leite e Chocolate.

•• Ingredientes

- 2 pacotes de biscoito maisena de chocolate (400g) Creme branco
- 2 latas de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 2 gemas

•• Para o creme de doce de leite

- 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

•• Modo de preparo

- Para o creme branco, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.
- Desligue e deixe esfriar. Para o creme de doce de leite, misture os ingredientes até ficar homogêneo.
- Em um refratário médio, intercale camadas de biscoito maisena, de creme branco e de creme de doce de leite, repetindo as camadas até acabarem os ingredientes, terminando em creme de doce de leite.
- Com um palito de dente, faça riscos superficiais sobre o doce de leite e leve à geladeira por 2 horas antes de servir

Link Facebook: https://www.facebook.com/photo/?fbid=1450929660171061&set=pcb.1450931250170902

Link do Facebook:

https://www.facebook.com/photo/?fbid=1282683200715522&set=a.487676173549566

BOLO de MAÇÃ

•• Ingredientes

- 1/2 xícara de óleo
- 3 ovos
- 2 maçãs descascadas e picadas
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Canela em pó a gosto

•• Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180 °C e unte uma forma média com margarina e farinha.
- No liquidificador, bata os ovos, o óleo e o açúcar até formar uma mistura homogênea.
- Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e despeje a mistura batida, mexendo bem com uma colher ou fouet.
- Adicione as maçãs picadas e a canela a gosto. Misture delicadamente.
- Por último, acrescente o fermento em pó e mexa suavemente até incorporar.
- Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 30 a 40 minutos, ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=1223032539562200003&set=a.122109904142220003

Bombom de Moça Gelada

•• Ingredientes

- 800g de chocolate meio amargo
- 790g de leite condensado (2 latas)
- 400g de creme de leite (2 caixinhas)
- 1 xícara de leite em pó
- 400ml de chantili batido
- 1 xícara de flocos de chocolate
- 1 unidade de plástico filme

•• Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas (de 30 em 30 segundos, mexendo sempre).
2. Espalhe parte do chocolate derretido por toda a forma de silicone (de bombom grande ou de bolo) e leve à geladeira por 1 hora.
3. Reserve o restante do chocolate para finalizar a receita.
4. Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó.
5. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar e começar a soltar do fundo da panela.
6. Transfira o creme para um recipiente, cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar em temperatura ambiente.
7. Quando estiver frio, adicione o chantili batido e misture delicadamente até incorporar.
8. Acrescente os flocos de chocolate e misture bem.
9. Coloque o recheio dentro da forma já coberta com chocolate, espalhando bem sem ultrapassar a borda.
10. Cubra com o restante do chocolate derretido, fechando todo o bombom.
11. Leve à geladeira por cerca de 2 horas ou até ficar bem firme.
12. Desenforme com cuidado e mantenha gelado até a hora de servir.

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=3456898224458793&set=gm.2194320148017069&idorvanity=971878683594561

Torta de Maizena com Maçã e Canela doce

•• Ingredientes

- 2 maçãs verdes, fatiadas finamente
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de manteiga derretida
- 1 xícara de Maizena
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 ovos

•• Modo de Preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma redonda.
- Bata os ovos com o açúcar até formar um creme.
- Adicione a manteiga derretida e misture.
- Peneire a Maizena, farinha, canela e fermento, e incorpore à mistura.
- Adicione as maçãs fatiadas e misture delicadamente.
- Despeje na forma e asse por 35-40 minutos.

Link: https://www.facebook.com/photo?fbid=1223032481542200038set=a.122109904142220003

Pudim de Pão com Cream Cheese Ultra Cremoso

•• Ingredientes

* 300 g de pão amanhecido em pedaços
* 750 ml de leite integral
* 4 ovos grandes
* 150 g de açúcar
* 1 colher (chá) de essência de baunilha
* 1 pitada de sal

•• Para o caramelo

* 120 g de açúcar
* 2 colheres (sopa) de água

•• Para deixar ultra cremoso

* 150 g de cream cheese
* 60 ml de creme de leite (opcional)

•• Modo de Preparo

- Pré-aqueça o forno a 170°C.

•• Faça o caramelo:

- Leve o açúcar com a água ao fogo até formar um caramelo dourado. Espalhe na forma.
- Aqueça o leite com o açúcar sem deixar ferver.
- Adicione uma pitada de sal.
- Acrescente o pão em pedaços e deixe descansar por 10 a 15 minutos até absorver o leite.
- Bata a mistura até ficar cremosa.
- Misture os ovos delicadamente.
- Bata o cream cheese com o creme de leite e incorpore ao creme.
- Despeje na forma caramelizada.
- Asse em banho-maria por cerca de 55 a 70 minutos.

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=[illegible]

Bolo de Laranja Recheado com Creme de Coco

•• Ingredientes - Massa de laranja:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 12 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de suco de laranja natural
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

•• Recheio de coco:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara (chá) de coco ralado

Modo de preparo - Massa

- Bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro. Acrescente o óleo e o suco de laranja, misturando bem. Adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo até obter uma massa lisa. Por último, incorpore o fermento delicadamente.
- Despeje em uma forma untada e enfarinhada, leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até dourar.

•• Recheio de coco cremoso

- Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite e o coco ralado. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até formar um creme espesso, úmido e bem incorporado. Deixe esfriar para ganhar consistência.

•• Montagem

- Corte o bolo ao meio com cuidado. Espalhe uma camada generosa do recheio de coco sobre a base.
  Cubra com a outra parte do bolo e, se desejar, finalize com um pouco mais do creme ou coco ralado por cima.

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=1223027409202200003&set=a.122109904142220003

Pudim de geladeira fácil e delicioso

• • Ingredientes -

- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- ½ xícara (chá) de leite morno
- 10 colheres (sopa) de açúcar

@receitasdabinah

PUDIM DE GELADEIRA FÁCIL E DELICIOSO ❤️

INGREDIENTES:

- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 pacote de gelatina sem sabor

Link: https://www.facebook.com/photo?fbid=950428974555793&set=a.105571529041546

Modo de preparo:

No liquidificador, adicione o creme de leite e o leite condensado. Bata bem até formar um creme lisinho e uniforme.
Dissolva a gelatina sem sabor no leite morno e acrescente à mistura. Bata novamente por aproximadamente 4 minutos, garantindo que tudo fique bem incorporado.
Em uma forma, prepare uma calda caramelizada com o açúcar e espalhe por todo o fundo. Depois, despeje cuidadosamente o creme por cima da calda.
Leve ao freezer ou congelador por cerca de 1 hora e 30 minutos, ou até o pudim ficar firme.
Desenforme com cuidado e sirva essa sobremesa geladinha, cremosa e irresistível. Aproveite!

Flan de coco e leite condensado

- Ingredientes -
- 375 g de leite condensado
- 315 ml de leite integral
- 150 g de coco ralado
- 4 gemas
- 4 claras batidas em neve
- 40 g de açúcar
- gotas de ssência de baunilha ou de coco opcional

Modo de preparo:

- Faça um caramelo a seu gosto ou use pronto e coloque na forma de bolo inglês.
- Separe as claras das gemas e misture o leite condensado com leite, coco e as gemas.
- Bata as claras com açúcar até chegar em ponto de neve.
- Incorpore as claras em duas partes com movimentos suaves e circulares.
- Leve para assar a 180 graus em banho-maria por cerca de 45 minutos. É opcional cobrir com papel alumínio.
- Deixe esfriar e leve para gelar de um dia para outro é desenforme antes de servir.

Link: https://www.youtube.com/@luizgvalgas
Link Facebook: https://www.facebook.com/luizgvalgas

Bolo de Milho Super Cremoso

- Ingredientes -
- 1 lata de milho verde bem escorrido
- 1 lata de leite condensado
- 1 medida de leite (use a lata do leite condensado como referência)
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de fubá
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 pitadinha de sal

Modo de preparo:

- Coloque no liquidificador o milho, leite condensado, o leite, os ovos, o fubá, a farinha e o sal.
- Bata até obter uma massa homogênea e cremosa.
- Acrescente o fermento por último e misture rapidamente, apenas para incorporar.
- Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada (ou polvilhada com fubá).
- Forno preaquecido a 180 °C por 40 a 50 min., até ficar dourado e com o centro firme

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=1087454566942688&set=a.193666566321497

Sobremesa gelada sem forno com Biscoito Maisena e Chocolate

•• Ingredientes - • Creme branco:
* 1 caixa de leite condensado
* 2 caixas de creme de leite
* 500 ml de leite
* 2 colheres (sopa) de amido de milho
* 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

•• Camadas:
* 1 pacote de bolacha maisena
* 1 xíc. de leite (para molhar as bolachas)

•• Ganache de chocolate:
* 200g de chocolate meio amargo
* 1 caixa de creme de leite

•• Finalização:
* Raspas de chocolate ou granulado

Modo de preparo:

1. Creme:
Em uma panela, misture o leite condensado, o leite e o amido. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.
Desligue o fogo e misture o creme de leite e a baunilha. Reserve.

2. Ganache:
Derreta o chocolate (micro-ondas ou banho-maria) e misture com o creme de leite até ficar bem liso.

3. Montagem:
* Faça uma camada de creme no fundo da travessa
* Molhe rapidamente a bolacha no leite e faça uma camada
* Adicione ganache
* Repita as camadas até acabar
* Finalize com creme e raspas de chocolate por cima

4. Geladeira:
Leve à geladeira por 3 a 4 horas (ou até ficar bem firme).

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=469731350716319O&set=gm.2371509736662546&idorvanity=569233760223495

Pavê de Pêssego rápido sem cozinhar

Ingredientes -

- 500g de Nata ou creme de leite fresco
- 200g de leite condensado gelado

Montagem:

- 1 lata de pêssegos em calda escorridos e picados. (Reservar 1 para decorar)
- 1 pacote de biscoito champanhe
- Calda do pêssego para umedecer.

Modo de preparo:

- Manter refrigerado sempre porque é perecível.
- Você pode adoçar a seu gosto, colocando mais leite condensado e mais doce.
- **Nesse ponto que passei fica suave.**

- Misture a nata com o leite condensado e bata com batedeira ou manualmente até chegar em ponto de chantili.
- Fica cremoso, aveludado e com ondas. Não bata demais que vira manteiga.
- Adicione o pêssego picado e misture manualmente ar incorporar.
- Adicione um pouco de creme na travessa.
- Faça uma camada de biscoito umedecido na calda.
- Adicione metade do creme.
- Se quiser para dar textura pode adicionar chocolate branco picado.
- Repete a camada de biscoito umedecido e o restante do creme.
- Decore com pêssegos e leve para gelar por 8 horas no mínimo.
- Você pode adicionar suspiros se quiser ao servir.

Link: https://www.facebook.com/reel/1677338683321971

Pudim de Abacaxi Cremoso

•• Ingredientes:

- 1 abacaxi picado
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água

Modo de preparo:

•• Cozinhar o abacaxi

- Em uma panela, coloque o abacaxi picado, o açúcar e a água.
- Cozinhe por cerca de 10 minutos, até o abacaxi ficar macio e formar uma calda leve.
- Deixe esfriar.

•• Bater o creme

- No liquidificador, bata o abacaxi cozido (com um pouco da calda), o leite condensado e o creme de leite até ficar bem homogêneo.
- Preparar a gelatina
- Dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem (geralmente com água quente).
- Misturar tudo.
- Adicione a gelatina dissolvida no liquidificador e bata novamente por alguns segundos.

•• Montagem

- Despeje em uma forma (pode ser levemente untada com óleo) ou em um refratário.

•• Geladeira

- Leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até ficar bem firme.

Link:

Chantilly Caseiros Deliciosos

•• Ingredientes

1. Chantilly Tradicional
- 500ml de creme de leite fresco (bem gelado)
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

•• Modo de preparo:
- Bata tudo na batedeira até atingir ponto firme (cuidado pra não virar manteiga).

---

2. Chantilly de Chocolate
- 500ml de creme de leite fresco
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

•• Modo de preparo:
- Bata tudo até ficar cremoso e firme.

---

3. Chantilly de Morango
- 500ml de creme de leite fresco
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara de morango triturado

•• Modo de preparo:
- Bata o creme com o açúcar e depois misture o morango delicadamente.

---

4. Chantilly de Limão
- 500ml de creme de leite fresco
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Suco de 1 limão

•• Modo de preparo:
- Bata o creme com o açúcar e adicione o limão aos poucos até dar sabor.

Link:

Massa de Empada Simples e Deliciosa

•• Ingredientes -

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 150 g de manteiga ou margarina bem gelada
- 1 gema
- 4 colheres (sopa) de água gelada
- Sal a gosto

Modo de preparo:

- Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e o sal. Misture bem.
- Acrescente a manteiga ou margarina gelada em cubos pequenos.
- Com a ponta dos dedos, misture até formar uma farofa grossa.
- Junte a gema e vá adicionando a água gelada aos poucos, misturando até formar uma massa homogênea.
- A massa deve ficar lisa, macia e não grudar nas mãos. Não sove, apenas misture até dar o ponto.
- Envolva a massa em plástico filme e leve à geladeira por 20 a 30 minutos.
- Após descansar, utilize para forrar forminhas ou um refratário, recheie a gosto, cubra com mais massa e pincele gema por cima.
- Forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 35 a 45 minutos, ou até dourar.

•• Dica do Chef Márcio Silva

👉 Para uma massa ainda mais derretendo na boca, use manteiga sem sal bem gelada e evite trabalhar demais a massa. Quanto menos mexer, mais leve e crocante ela fica depois de assada!

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=948409464771597&set=a.334902859255597

MASSA DE EMPADA SIMPLES E DELICIOSA

Ingredientes

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 150g de manteiga ou margarina gelada
- 1 gema
- 4 colheres de sopa de água gelada
- Sal a gosto

Mousse de Maracujá

Ingredientes

- 1 lata (ou caixa) de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 xícara de suco de maracujá concentrado
- Polpa de maracujá para decorar (opcional)

5. Distribua em taças ou em um refratário.
6. Leve à geladeira por 2 a 3 horas antes de servir.

Modo de Preparo

1. No liquidificador, coloque o leite condensado e o creme de leite.
2. Bata por cerca de 1 minuto até ficar bem homogêneo.
3. Com o liquidificador ligado, acrescente o suco de maracujá aos poucos.
4. Bata até a mistura engrossar e ficar cremosa.
6. Leve à geladeira por 2 a 3 horas antes de servir.
7. Finalize com polpa de maracujá por cima, se desejar.

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=1283407473168428&set=a.482676177654956

Torta Cremosa de Limão com Textura de Cheesecake

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- Suco de 2 limões
- Raspas de limão a gosto
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de leite
- 3 colheres de sopa de amido de milho

Modo de preparo:

- No liquidificador, coloque os ovos, o leite condensado, o creme de leite, o leite e a manteiga. Bata bem até formar uma mistura homogênea.
- Adicione o amido de milho e bata novamente até dissolver completamente.
- Acrescente o suco de limão e bata rapidamente apenas para misturar. Por último, adicione as raspas de limão e mexa com uma colher.
- Despeje a mistura em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180 graus.
- Asse por cerca de 40 a 50 minutos ou até que a superfície esteja levemente dourada e o centro firme.
- Retire do forno, deixe esfriar completamente e leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.

Link: https://donalraura.melhormel.com.br/torta-cremosa-de-limao-com-textura-de-cheesecake-que-derrete-na-boca/

Empadão de palmito

•• Ingredientes

- Creme de palmito
- 2 dentes de alho espremidos
- 1/3 de xícara (chá) de óleo ou azeite de boa qualidade
- 1 cebola grande picadinha ou ralada
- 2 tomates sem pele e sementes picadinhos
- 1 vidro grande de palmito picado
- 1 lata de ervilha escorrida
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadinhas
- 1 tablete de caldo de galinha
- 3 colheres (sopa) de salsa picadinha
- Sal, molho de pimenta e temperos a gosto
- 1 xícara (chá) de água
- Cerca de 2/3 de xícara (chá) de farinha de trigo

Modo de preparo:

•• Massa podre

1 - Misture a farinha com o sal, a banha e a manteiga e esfarele com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida.
2 - Junte a mistura de gema com água e amasse delicadamente até obter uma massa lisa, macia e homogênea.
3 - Leve à geladeira por 40 minutos.

•• Creme de palmito

1 - Refogue o alho no óleo ou azeite, junte a cebola e o tomate e refogue muito bem.
2 - Reserve a farinha, adicione os demais ingredientes e deixe abrir fervura.
3 - Em fogo baixo, acrescente a farinha em chuva (polvilhando) e vá mexendo rapidamente até obter um creme firme. Deixe esfriar.

•• Montagem

1 - Com 2/3 da massa, forre todo o interior de uma fôrma de fundo removível (24 cm de diâmetro x 4 cm de altura).
2 - Fure em diversos pontos com um garfo e espalhe o creme de palmito.
3 - Abra o restante da massa e cubra a torta, pressionando para vedar bem.
4 - Pincele a gema e, se desejar, pressione os dentes de um garfo por toda a superfície (para decorar).
5 - Leve ao forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Link: https://receitas.globo.com/ana-maria-braga/salgados/empadao-de-palmito.ghtml

Pavê Cremoso de Café com Leite

Ingredientes

- 1 pacote de biscoito maisena (200g)

Calda:

- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de café pronto sem açúcar

Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 1 gema peneirada
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Brigadeiro:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de café solúvel
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo:

- Para o creme, em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes menos o creme de leite, mexendo até engrossar.
- Misture o creme de leite e deixe esfriar. Para o brigadeiro, em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes, menos o creme de leite, mexendo até desgrudar da panela. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Para a calda, misture todos os ingredientes.
- Em um refratário médio, faça camadas de biscoitos umedecidos na calda e de creme, terminando em creme.
- Cubra com o brigadeiro, decore com grãos de café e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=707057685719752&set=pcb.1298071205103183

Pavê de maracujá

• • Ingredientes

- 395 gramas de leite condensado
- 300 gramas de creme de leite
- 300 gramas de biscoito champanhe
- 24 gramas de gelatina em pó sem sabor
- 75 mililitros de água morna
- Polpa de 1 maracujá
- 300 mililitros de suco de maracujá da fruta concentrado

Modo de preparo:

1- Dilua a gelatina em pó sem sabor na água morna.
2- No liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite, o suco de maracujá, a gelatina dissolvida em água e bata por 3 minutos em potência média.
3- Despeje um pouco do creme numa travessa de 22 centímetros.
4- Faça uma camada com biscoito champanhe. Se necessário, para encaixar na forma, corte os biscoitos.
5- Repita as camadas, finalizando com o creme.
6- Cubra com o plástico filme e leve para a geladeira por 4 horas.
7- Finalize com polpa de maracujá.

Link: https://receitas.globo.com/tipos-de-prato/doces-e-sobremesas/pave-de-maracuja-simples-rapida-e-facil-4e4458a66096b03dcc000074.ghtml

Velvet de Ninho & Morangos

•• Ingredientes

- 1 lata de leite condensado moça
- 2 caixas de creme de leite (bem geladinhos)
- 5 colheres (sopa) de Leite Ninho original
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 caixa de morangos selecionados e picados
- Morangos inteiros para uma decoração impecável

Modo de preparo:

•• Para o Creme de Ninho

- Em uma panela de fundo grosso, combine o leite condensado, a manteiga e o leite em pó.
- Leve ao fogo médio, dançando com a espátula sem parar.
- Mexa até que se transforme em um creme denso, brilhante e perfeitamente liso.
- Com o fogo desligado, adicione a primeira caixa de creme de leite.
- Misture com vontade até que tudo se torne uma seda cremosa.
- Deixe esfriar totalmente antes de prosseguir.
- Em um bowl separado, envolva delicadamente os morangos picados com a segunda caixa de creme de leite.

•• Dica: Isso cria uma barreira de umidade que deixa a sobremesa leve e refrescante.

•• Montagem

- Escolha uma travessa de vidro bem bonita para valorizar as camadas:
- Metade do creme de Ninho espalhe na base.
- O restante do creme de Ninho, despeje na superfície alisando como um espelho.

•• Decoração:

- Disponha os morangos inteiros no topo. Você pode até polvilhar um pouco de leite em pó por cima para um efeito "neve".

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=1501183954688965&set=gm.2072565986640353&idorvanity=366769037220065

Bolo de Laranja Delicioso

•• Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de suco de laranja natural
- 1 colher (sopa) de raspas de laranja
- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo e o suco de laranja por aproximadamente 2 minutos.
- Despeje a mistura em uma tigela e acrescente as raspas de laranja.
- Adicione a farinha de trigo e o amido de milho peneirados, misturando delicadamente.
- Por último, acrescente o fermento e mexa suavemente até incorporar.
- Despeje a massa em forma untada e enfarinhada (de preferência forma com furo no meio).
- Leve ao forno por aproximadamente 35 a 45 minutos, ou até dourar e passar no teste do palito.

•• Calda opcional:

- Misture 1/2 xícara de suco de laranja com 2 colheres de açúcar, leve ao fogo até dissolver e despeje sobre o bolo ainda morno.

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=1087706646917480&set=a.193666566321497

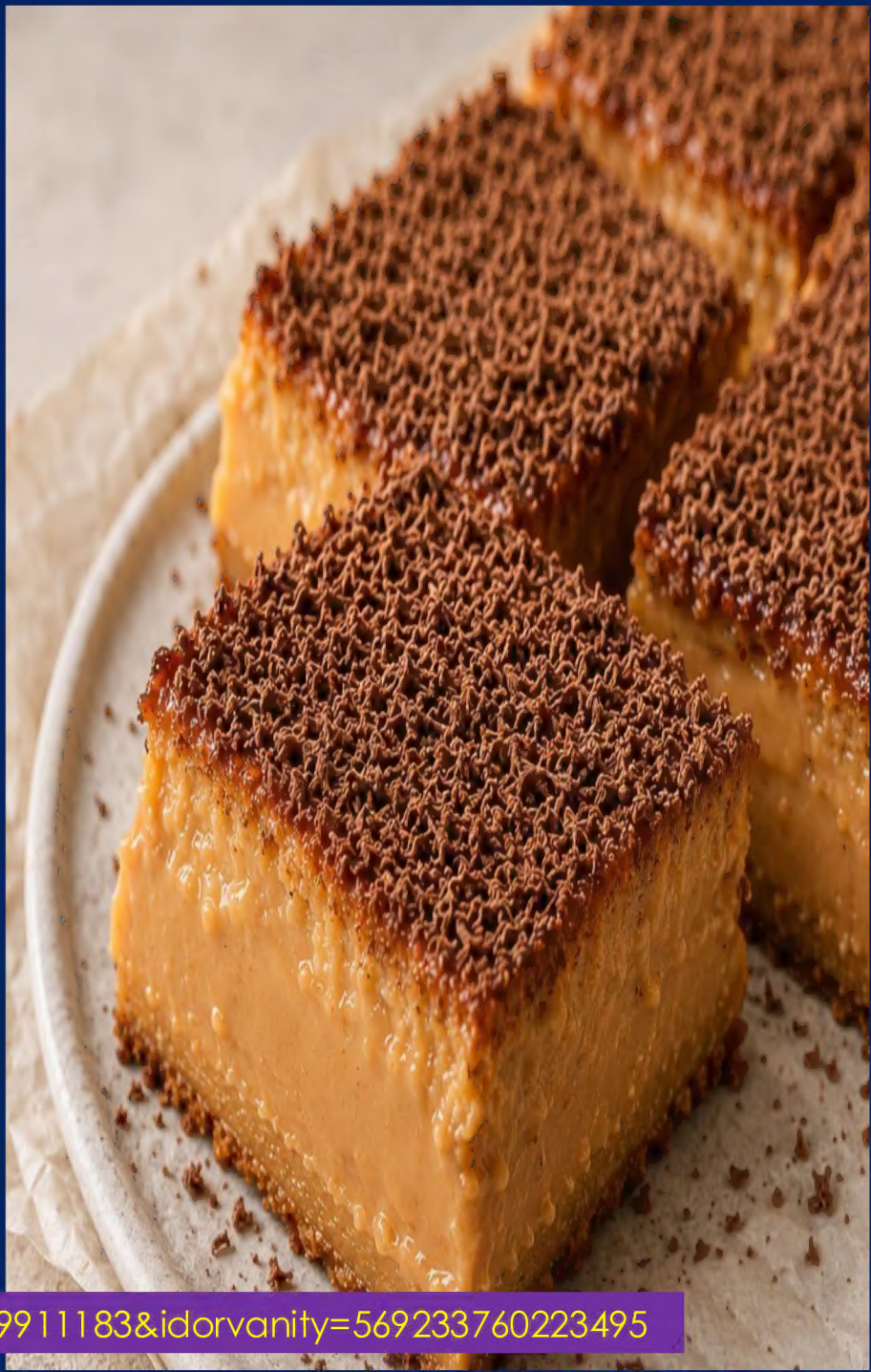
BOLO CREMOSO de DOCE de LEITE

• • Ingredientes

- 1 litro de leite
- 4 ovos
- 50 g de farinha
- 350g de doce de leire
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 pau de canela (opcional)

Modo de preparo:

- Em uma panela, coloque o leite e leve à fervura com o doce de leite e misture. Retire do fogo e deixe esfriar.
- Separe as claras das gemas. Bata as gemas junto com a a essência de baunilha até clarearem.
- Adicione a farinha e misture. Acrescente o leite com doce de leite, e misture. Adicione as claras em neve com movimentos delicados e envolventes.
- Coloque em uma forma previamente untada com manteiga e forrada com papel manteiga. Leve ao forno a 170 °C por 45 minutos.
- Deixe esfriar em temperatura ambiente e leve à geladeira por no mínimo 3 horas.



Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=469833387061202&set=gm.2372356699911183&idorvanity=569233760223495

Queijadinha de padaria

•• Ingredientes

- 1 caixinha de leite condensado
- 3 ovos
- 6 colheres(sopa) de farinha de trigo
- 200 gramas de coco ralado
- 50 gramas de queijo parmesão ralado
- 70 gramas de margarina
- 1 forma para cupcakes ou forminhas para empada q.b.

•• Modo de preparo

- Em uma tigela, combine o leite condensado, o queijo ralado, os ovos, a farinha de trigo, o coco ralado e a margarina.
- Mexa bem com um fouet até obter uma mistura homogênea.
- Distribua a massa nas cavidades da forma para cupcakes, previamente forradas com forminhas de papel plissado ou nas forminhas para empadinhas, também forradas.
- Encha apenas até ¾ da capacidade das cavidades, pois a massa expandirá um pouco durante o cozimento, mesmo sem fermento.
- Asse em forno pré-aquecido a 200 graus até dourarem.
- Retire do forno e delicie-se com esta deliciosa queijadinha.

Link:

https://roupadeacademia.net/queijadinha-de-padaria-para-voce-fazer-em-casa-e-servir-para-todo-mundo-da-sua-familia/